

Überschüssiges oder altbackenes Brot

sinnvoll verwerten

In vielen Haushalten bleibt regelmäßig Brot übrig – sei es durch größere Einkäufe oder spontane Änderungen der Essenswünsche. Zum Haltbarmachen ist das Einfrieren eine Option, doch noch unkomplizierter und energieeffizienter ist es, trockenes Brot zu knusprigen Croutons zu verarbeiten. Denn diese lassen sich vielseitig in der Küche verwenden.

Anleitung zur Herstellung:

Schneiden Sie das Brot in gleichmäßige Würfel und verteilen Sie diese auf einem ausgelegten Bogen Backpapier. Lassen Sie die Brotwürfel an der Luft mehrere Tage vollständig durchtrocknen. Zwischendurch gelegentlich durchmischen, damit alle Seiten mit Luft in Berührung kommen.

Zum Testen: Drücken Sie einen Würfel leicht zusammen. Gibt er nicht nach und fühlt sich hart an, dann sind die Croutons ausreichend getrocknet und können in einem luftdicht verschlossenen Behälter über lange Zeit aufbewahrt werden – ganz ohne Konservierungsstoffe.

Verwendungsmöglichkeiten:

- Paniermehl: Mit einem Zerkleinerer oder im Mixer fein mahlen – als Grundlage für Panaden, Aufläufe oder Gemüsepudder.
- Einlage für Suppen und Boullion: Die Brotwürfel pur oder leicht angeröstet als sättigende, knusprige Einlage verwenden.
- Salat-Topping: In Olivenöl mit Knoblauch oder Kräutern angeröstet verfeinern Croutons Salate und Gemüsegerichte.
- Zutat für Brotsalate, z. B. Panzanella oder Fattusch - ideal für warme Tage.
- Grundlage für Semmel- oder Serviettenknödel: Besonders gut geeignet sind helle Brotsorten wie Weißbrot oder Brötchenreste.